

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera del comune di Marsala ed entroterra della provincia di Trapani

VITIGNO

Grillo

TERRENO

Poco fertile, siliceo e ricco di terre rosse con falda acquifera superficiale.

ALTIMETRIA

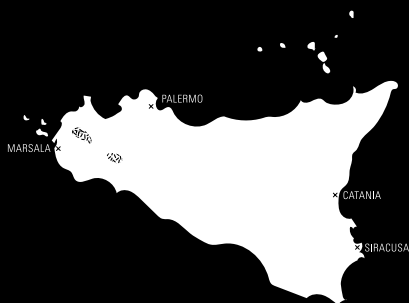
Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati tipicamente ad alberello marsalese con densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro

CLIMA

Insulare con inverni piovosi e miti ed estati calde ed asciutte



Grillo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Mogano con riflessi ambrato

PROFUMO

Ben pronunciato, penetrante ed etereo con distinti sentori di cannella in equilibrio a note speziate e minerali

SAPORE

Possente, di grande struttura e personalità con notevole sapidità e acidità; lunga e gradevole persistenza palatale con evidenza di spezie e con chiusura in retrogusto piacevolmente amarognolo-caramelloso di marmellata di mosto

AEGUSA

1941



TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata Marsala

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata a fine Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Fermentazione e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino

MATURAZIONE

Almeno 67 anni in antichi carati da 300 litri

AFFINAMENTO

Dal luglio 2008 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

19,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

95 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

NUMERO DI BOTTIGLIE:

400 esemplari

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco (13° - 15°C), non umido, al riparo dalla luce

DURATA

Se conservata in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

CANTINE
FLORIO
1833